



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 le Opere



COEUR

Rubicone Grechetto gentile IGP

IN VIGNA

Vitigno:	grechetto gentile
Vigneto:	la ginestra
Suolo:	mediamente argilloso
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	est, ovest
Forma di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	3000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	1
Produzione per ettaro (q/ha):	30
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	terza e quarta settimana di ottobre
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	Vino BIO

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	in pressa a grappoli interi
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in barrique 50% e 50% acciaio
Tempi di macerazione:	48 ore
Utilizzo di lieviti selezionati:	no
Filtrazione:	si
Affinamento:	in barrique sui lieviti
Resa uva/vino (%):	50%
Numero di bottiglie prodotte:	1300

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	13,50
-----------------------	-------

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (orizzontale)

Capacità bottiglia (l.) 0,75 l.



TIPOLOGIA:

Bianco strutturato da uve stramature

Temperatura di servizio (°C): 8 - 10

Invecchiamento consigliato (anni): 3-10



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

Via Vecciano, 23 - Tel.- Fax +39 0541 658388